

Vorspeisen

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Nudeln

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Grünkernmehlsuppe mit Markklößchen

Champignoncremesuppe

Lauchcremesuppe

saisonbedingt

Spargelcremesuppe

Kürbiscremesuppe

Bärlauchcremesuppe

Kalte Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella-Platte

Melonenschiffchen mit Lachsschinken

Honigmelone mit Serranoschinken

Gegrillte Garnelenspieße

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmessanflocken

Räucherfischplatte

Fischplatte aus Neptuns Reich

Antipasti Classic

Warme Vorspeisen

Gegrillte Peperoni

Spargelschinkenröllchen

Gefüllte Champignons

Schafskäse auf mediterranem Gemüse

Zu unseren warmen und kalten Vorspeisen reichen wir Ihnen ofenfrisches Ciabattabrot

Hauptgerichte vom Rind und Gemischtes

Rind

Rindergulasch

Rindergeschnetzeltes *mit frischen Champignons*

Rinderschmorbraten *in Rotweinsauce*

Sauerbraten

Zarte Rinderroulade

Rindfleisch *mit Meerrettichsauce*

Zarte Rindersteaks *in Pfefferrahmsauce*

Gemischtes

Leberknödel *mit feiner Zwiebel-Specksauce*

Fleischklöße *mit Sahnemeerrettich*

Suppenfleisch und Fleischklöße *mit Sahnemeerrettich*

Pfälzer Teller

Leberknödel, Bratwurst, Saumagen, Sauerkraut und Kartoffelbrei

vegetarisch

Gemüselasagne

Gemüse-Kartoffelgratin

Semmelknödel *in frischer Champignonrahmsauce*

Pilzragout *mit Tagliatellen*

Käsespätzle

Gegrillter Schafskäse *auf mediterranem Gemüse*

Gefüllte überbackene Champignons

Spinatknödel *mit Tomatensauce*

Ofenkartoffel *gefüllt mit Champignons und Käse*

Gefüllte Cannelloni *mit Spinat in Tomatensauce*

Pasta

Spaghetti Bolognese

Tortellini a la Carbonara

Farfalle mit Käse-Spinat-Soße

Lasagne Bolognese

Lasagne mit Lachs und Spinat

Fisch

Zanderfilet in Rieslingrahmsauce

Zanderfilet in Zitronenbuttersoße

Lachs „Provencal“ in Rieslingschaumsoße

Lachsfilet gratiniert

Pangasiusröllchen in Kräutersahne

Scampifanne in Knoblauchöl, Tomatenstücke und Kräuter

Hauptgerichte vom Schwein

Schnitzel und Steaks

Schnitzel „Wiener Art“

Schnitzel „Athen“ *Rückensteak mit Tomate und Schafskäse überbacken*

Schnitzel „Toskana“ *Rückensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken*

Schnitzel „Hawaii“ *Rückensteak mit Schinken, Ananas und Käse überbacken*

Schnitzel „Hollandaise“ *Rückensteak mit Schinken, Käse und Hollandaise überbacken*

Braten

Zarter Kammrollbraten Klassik

Schweizer Rollbraten *mit Schinken und Käse*

Budapester *pikant mit Zwiebeln und Speck*

Cognacrahmbraten

Paprika-, oder Jägerbraten

Brasilianischer Rahmbraten

Schweinefilet

Medaillons wahlweise in:

Champignonrahm-, Pfeffer-, Pfifferlingrahmsoße

Medaillons „Hubertus Art“ *mit Champignons, Speck, Zwiebeln*

und Käse überbacken

Medaillons „Hollandaise“

Geschnetzeltes und hausgemachtes

Geschnetzeltes *in Cognacrahmsoße*

Sahnegeschnetzeltes *mit frischen Champignons*

Lendengeschnetzeltes „Züricher Art“

Jägerrouladen *gefüllt mit Pilzen, Mett und Zwiebeln*

Beilagen

Nudeln

Butterspätzle

Gemüsereis

Salzkartoffeln

Rosmarienkartoffeln

Pom Macair

Petersilienkartoffeln

Salbeitagliatellen

Semmelknödel

Kartoffelgratin

Butterkartoffeln

Potatoe Wedges

Gemüse

Gemüseplatte mit Hollandaise überbacken (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen und Möhren, Prinzessbohnen)

Kaisergemüse in Kräuter-Sahnesoße

Speckbohnen grüne Prinzessbohnen mit kleinen Speckstückchen

Mediterrane Gemüseplatte gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons

Salat

Grüner gemischter Salat

Salatbuffet grüner Salat mit Karotten-, Gurken-, und Krautsalat

Rohkostsalate

Radieschensalat

Karottensalat

Gurkensalat

Krautsalat

Cocktailsalat

Bohnensalat

Blumenkohlsalat

Weitere Salate

Mexikanischer Bohnensalat

Schichtsalat

Pfälzer oder Mediterraner Kartoffelsalat

Nudelsalat Klassik oder Mediterran

Pute und Hähnchen

Putenschnitzel

Gegrillte Putenbrust in Calvadosrahmsoße

Putengeschnetzeltes in Cognacrahmsoße

Putencurrypfanne mit Ananas

Putensahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons

Putenroulade mit Kräuterfrischkäse gefüllt

Putensteak Hollandaise mit Käse, Schinken und Hollandaise überbacken

Putensteak "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken

Putensteak "Melba" mit Pfirsich und Käse überbacken

Putensteak "Athen" mit Schafskäse überbacken

Putensteak "Toskana" mit Tomaten und Mozzarella überbacken

Putensteak „Hubertus“ mit Speck Champignon und Käse überbacken

Hähnchenbrust in Zwiebelsahnesoße

Hähnchenbrust in Tomatensoße und Mozzarella überbacken

Hähnchenbrust „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken

Das Süße Finale zum Schluss

Dessert

Mousse au Chocolat

Mousse au Vanille

Tiramisu

Schokoladenpudding

Bayrische Creme mit Fruchtspiegel

Obstsalat mit frischem Obst

Rote Grütze mit Vanillesoße

Panna Cotta

Zusammenstellungen

Bis 10 Personen

1 Fleischsorte+ 1 Beilage+ Gemüse oder Salat

Ab 15 Personen

2 Fleischsorten+ 2 Beilagen nach Wahl

+ Salat oder Gemüse

Ab 20 Personen

3 Fleischsorten+ 3 Beilagen nach Wahl+

Salat oder Gemüse

Mehr Fleischsorten Aufpreis 1,00 €

Menüs ab 10 Personen

Hier sind ein paar Vorschläge wie Ihr Buffet aussehen könnte, natürlich können die Vorschläge genau auf Sie zugeschnitten werden.

Vorschlag 1

Sahnegeschnitzeltes mit frischen Champignons und Butterspätzle

9,90 €

Vorschlag 2

Kammrollbraten mit Butterspätzle

10,30 €

Vorschlag 3

Zarter Rinderbraten in Burgundersoße

mit Semmelknödel und Apfel-Rotkraut

12,50 €

Vorschlag 4

Putensteak „Athen“ (Tomate und Schafskäse),

Rosmarienkartoffeln und mediterranem Grillgemüse

14,90 €

Vorschlag 5

Überbackene Spargelschinkenröllchen

Schweinemedallions in Champignonrahmsauce

mit Butterspätzle und Speckbohnen

16,50 €

Vorschlag 6

Gefüllte Champignons

Schweinemedallions in Pfifferlingrahmsauce mit Butterspätzle

Gemüseplatte

17,90 €

Menüs ab 20 Personen

Menü 1

Vorspeise:

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt und Sauce Hollandaise überbacken,
dazu ofenfrisches Ciabattabrot

Hauptspeise:

- Rinderschmorbraten in Burgundersoße
- Schweinelendchen in Champignonrahmssoße
- Schnitzel

Beilagen:

Butterspätzle, Semmelknödel, Pom Macair
Gemüseplatte (Broccoli, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen und feine Möhrchen)

Preis pro Person 15,90 €

Menü 2

Vorspeise:

Schinkenröllchen, Forellenfilets, Lachs, Lachs mit Kräuter und Pfeffermakrelen,
mit Sahnemeerrettich dazu ofenfrisches Ciabattabrot

Hauptspeise:

- Zarte Rindersteaks in Pfefferrahmssoße
- Schweinelendchen in Pfifferlingssoße
- Gegrilltes Putenbrustfilet in Calvadosrahmssoße

Beilagen:

Butterspätzle, Kartoffelgratin, Pom Macair
Gemüseplatte (Broccoli, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen und feine Möhrchen)

Preis pro Person 17,90 €

Preise zuzüglich MwSt.